PHOTO M.B./LA RVF

Acteurs de la relève.
Dans leur laboratoire de Beaune, l'équipe d'œnologues grecs peaufinent les bourgognes de demain.

dien ont mis en valeur l'influence capitale pour la typicité de la surface interne de contact des argiles. Si l'on met à plat leur complexe feuilletage (les argiles se présentent comme un millefeuille) on trouve des différences considérables : 555 m^2 par gramme d'argile pour le richebourg, vin terrien par excellence, contre 275 m^2/g pour la romanée-conti, vin dentelle. Cette différence de surface influe sur les échanges nutritifs de la plante, sur la rétention d'eau et donc sur la constitution du raisin et du vin. On est bien loin des théories géologiques simplistes dans leur complication et qui sont toujours la vérité officielle !

Des œnologues venus d'ailleurs

Au milieu des années soixante-dix, l'œnologie bourguignonne faisait pauvre figure par rapport à celle de Bordeaux. Butant contre la division de la propriété et l'individualisme forcené des viticulteurs, elle avait certes eu le mérite de leur enseigner quelques notions élémentaires d'hygiène mais, faute de réflexion en profondeur sur la nature spécifique des cépages et manquant totalement de culture de dégustation, elle s'était bornée à une vision étriquée du produit, fondée sur une gamme restreinte d'arômes et sur une durée limitée de vieillissement. Pour la station œnologique de Beaune, un grand cru devait dès sa troisième ou quatrième année donner tout le potentiel de son terroir. Comme les raisins à cette même époque avaient beaucoup perdu de leurs qualités — à cause d'excès regrettables de rendements —, on se contentait de blancs primesautiers et de rouges sans couleur et sans chair. Bien plus, on se vantait de ces limitations en expliquant que ces vins étaient la typicité même de leur sol et de leur climat. Plus grave encore, dans le travail quotidien les œnologues favorisaient des pratiques détestables de correction à outrance de la matière première : chaptalisation excessive (deux degrés ou plus), addition intempestive d'acide tartrique (pendant la vinification, l'élevage et à la mise en bouteille), utilisation caricaturale de tannins de pharmacie sur les moûts et sur les vins, assèchement excessif du vin pendant l'élevage par des doses exagérées d'anhydride sulfureux. On espérait par là compenser ce que le millésime n'avait pas su donner et l'on faisait croire que ces pratiques amélioraient significativement la matière première. De toute façon, l'œnologue travaillait depuis son laboratoire, rédigeant des analyses sans intervenir dans les cuveries pendant les vinifications, laissant le vigneron aux prises avec toutes les difficultés liées à la précarité de ses équipements ou aux caprices de la nature.

> « Des hommes influents commencent à imposer le type de bourgogne solide et gourmand dont tout le monde rêvait. »

Le premier à avoir bousculé ce sinistre paysage fut le Grec Athanase Fakorellis qui travaillait dans un laboratoire privé de Beaune. Il a su convaincre quelques viticulteurs pilotes de venir dans leur cuverie pendant les vinifications pour leur montrer l'importance du contrôle des températures et de l'allongement des cuvaisons pour mieux fixer les tannins et la couleur. Son exemple permit à de jeunes collègues de sortir de l'impasse où on les avait enfermés, mais son départ trop rapide de Bourgogne laissa pendant cinq ans un grand vide. Au même moment Guy Accad, ins-

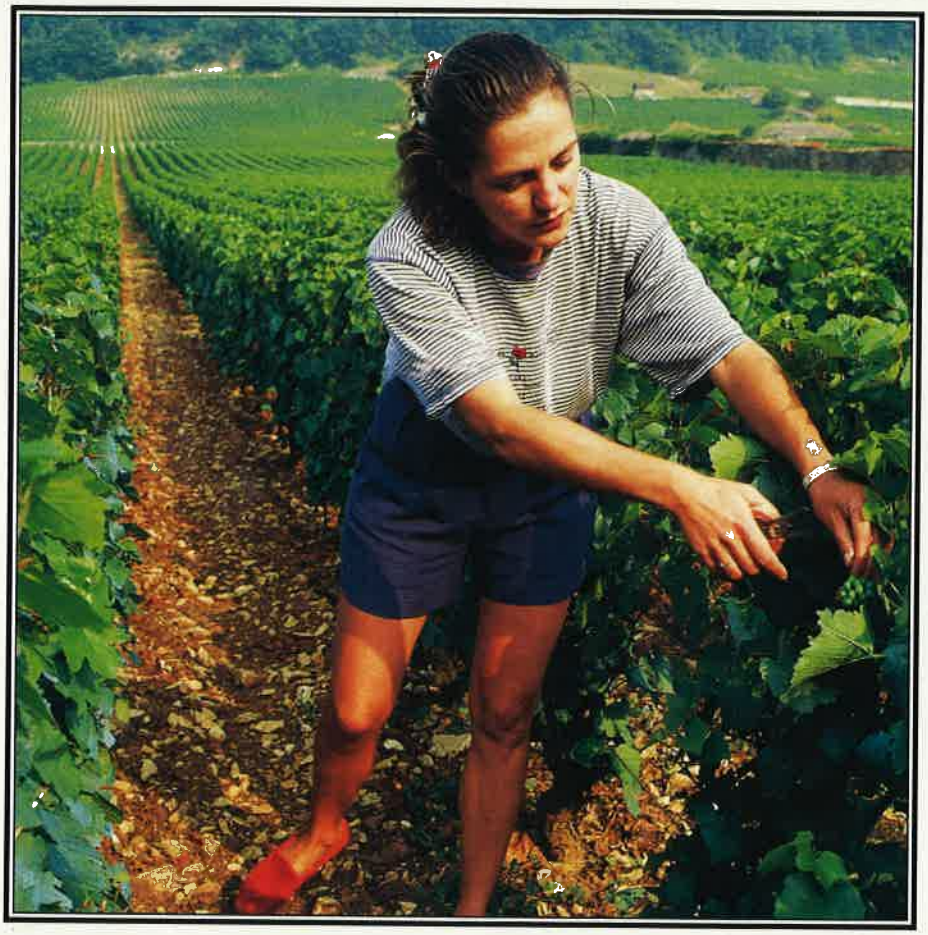

PHOTO FABRICE LESEIGNEUR/LA RVF

Vendanges en vert.

Rarissime il y a dix ans, elles sont dorénavant de plus en plus pratiquées.

tallé à Nuits-Saint-Georges, révolutionnait l'establishment par des solutions originales qui firent couler beaucoup d'encre. Esprit rigoureux et cultivé, il avait compris à quel point la fausse tradition installée dans les années soixante avait dénaturé la production bourguignonne. Il avait beaucoup réfléchi au changement radical de la viticulture après le phylloxéra avec la diminution des densités de plantation. Il poussait ses vignerons à vendanger bien après le ban des vendanges pour retrouver une vraie maturité du raisin, caractérisée par un brunissement des pépins et un rougissement des rafles. Seul un raisin de ce type pouvait fournir un vin coloré, riche en arômes non oxydés et aux tannins bien condensés. Avec une intuition remarquable qui fut le premier pas de la modernité œnologique, Guy Accad comprit le rôle capital joué par la phase de macération préfermentaire* du raisin pour la qualité et la fraîcheur des arômes, et l'inutilité des corrections tant à la mode. Les vins sains, non manipulés, riches en nuances bleu-violet de jeunesse et aux arômes de petits fruits rouges faisaient sensation en primeur et déroutaient quelques retardataires qui les accusaient d'avoir été "fabriqués", notamment par un abus de SO_2. Aujourd'hui tout producteur de qualité a recours à cette phase de macération mais, par une ironie du sort, ce pionnier de la qualité ne vinifie presque plus.

Kiriakos Kinigopoulos, affable et passionné

On ne peut en dire autant de Kyriakos Kinigopoulos, notre œnologue de l'année (voir *La RVF* n°388 de décembre 1994/janvier 1995), et de son fidèle assistant Dimitri Bazas. A la tête de l'ultramoderne laboratoire SGS de Beaune, il ne cesse d'étendre son influence et les plus célèbres domaines frappent à sa porte pour moderniser leur façon de travailler et affiner le style de leurs produits. Grâce à lui l'œnologie moderne, libérée des vieux démons, s'installe enfin en Bourgogne et quand on le connaît on comprend facilement pourquoi. L'homme est affable, passionné, suffisamment souple pour savoir être à l'écoute de ses clients et suffisamment têtu pour les conduire, parfois malgré eux, à progresser. Il faut dire qu'il a beaucoup souffert de sa condition d'étranger et qu'il a à cœur de montrer à l'establishment ce qu'un "Grec" est capable de faire. Ses principes de vinification en rouge reprennent l'essentiel dès la révolution "accadienne", avec une longue macération initiale à froid destinée à la formation du glycérol qui donnera au vin chair et gras et qui favorise l'action des enzymes, capitale pour l'extraction de la couleur et des arômes fixés sur la peau des raisins. Mais il a su pousser l'extraction* des tannins encore beaucoup plus loin en adaptant pour le type de cuvier bourguignon les travaux du professeur Glories. La couleur sera stabilisée par une extraction vigoureuse de bons tannins en prolongeant la durée des cuvaisons sous température contrôlée, ce qui suppose un cuvier bien équipé avec contrôle total des températures de fermentation. Les vins ainsi vinifiés présentent un corps et une couleur jusqu'ici inconnus en Bourgogne, tout en respectant la noblesse aromatique du pinot noir. D'un développement lent mais régulier à l'air, les vins semblent constitués pour un vieillissement aussi favorable que les plus grands bordeaux. En tout cas la presse ne s'y trompe pas qui fait un triomphe au musigny 1990 du domaine de Voguë, archétype de ce nouveau style.

> « Chaque année, la fac de Dijon forme son contingent d'œnologues qui n'acceptent plus les recettes de grand-papa. »

Un nouveau classicisme bourguignon

Les blancs ne sont pas en reste et montrent la supériorité de saveur des vins à autolyse de levures bien conduite. Tout l'art consiste ici à jouer sur la partie vivante du vin, les lies* fines. Il faut savoir presser avec adresse en conservant ces lies riches en précurseurs d'arômes en matières azotées. Mais c'est le bâtonnage (remuage des lies dans la barrique) qui créera l'activité enzymatique qui elle-même libérera les composés aromatiques les plus nobles du chardonnay et en particulier les acides aminés, comme l'acide glutamique. Le dosage et la fréquence de

Système de drainage.

Couramment usité dans le Bordelais, le contrôle de l'érosion des sols gagne progessivement la Bourgogne.

PHOTO FABRICE LESEIGNEUR/LA RVF

ces bâtonnages varient en fonction de la matière première et du millésime. Les vins des domaines Leflaive et Fontaine-Gagnard et d'Olivier Leflaive sont les meilleurs représentants de ce nouveau classicisme bourguignon où les intuitions géniales d'un René Lafon dans les années soixante-dix sont reprises avec une régularité inespérée.

Bien entendu, Kyriakos et Dimitri ne sont pas les seuls à secouer le tissu bourguignon. Les vinificateurs parfois brillants des grandes maisons, comme Laurence Jobard chez Joseph Drouhin ou Jacques Lardière chez Louis Jadot, multiplient les recherches et contribuent de façon capitale au renouveau dont nous nous réjouissons. Chaque année, la fac de Dijon forme son petit contingent d'œnologues qui n'acceptent plus les recettes de grand-papa. Beaucoup d'entre eux viennent de la propriété et lorsqu'ils y retournent, ils savent dialoguer avec l'indispensable laboratoire qui leur fournit les analyses. Esprits ouverts au progrès, voyageant dans les vignobles du monde entier, multipliant les dégustations amicales pour mieux comprendre, ils propagent efficacement les principes des grands pionniers. Ne soyons plus inquiets pour l'avenir.

Des jeunes à l'écoute

Depuis la crise phylloxérique à la fin du siècle dernier, il n'est pas facile d'être jeune vigneron en Bourgogne. Accablés par des charges financières trop lourdes pour leurs petites exploitations, soumis à l'influence souvent contraignante de leur propre famille, ils sont parfois forcés de rechercher la rentabilité immédiate et entrent dans le cycle infernal de la surproduction et de la banalisation des produits. Mais le plus souvent, ils comprennent qu'ils doivent payer pour les erreurs commises par la génération précédente et, au prix d'efforts acharnés, redressent la barre. C'est le cas du jeune Pierre Damoy à qui sa famille a confié la tâche de reprendre un domaine en complète perdition. Il faut dire qu'il ne s'agit pas de n'importe quel domaine ! Avec 5,5 hectares de Chambertin et Chambertin Clos de Bèze et 2,2 hectares de Chapelle-chambertin, il s'agit d'un des plus beaux patrimoines de la côte. Mais en une génération la qualité avait sombré et avec elle la réputation. Or, pour les vins de luxe, la réputation détermine la demande. Les stocks s'accumulaient, le vignoble était négligé faute d'argent, bref on voyait déjà se pointer les vautours avides de se partager un si beau gâteau. La famille a su réagir sainement. D'abord en repérant en son sein un jeune homme passionné par la viticulture, et ensuite en lui laissant les coudées franches pour remettre le domaine en état. Pendant trois ans — et sans autre gratification que la satisfaction de remplir son devoir —, Pierre Damoy redresse la vigne, améliore la taille, vendange en vert, compense les carences et les maladies de toutes sortes qui affaiblissaient le raisin. Pour faire un peu de trésorerie, il brade la partie la plus médiocre du stock; les vignerons du coin voient d'un mauvais œil ces chambertins à petit prix dans les supermarchés, mais comment faire autrement ? Quand ils goûtent les 1992 puissants et colorés du domaine, dans un millésime souple et trop abondant, ils doivent se rendre à l'évidence : le jeune homme est doué et au fond d'eux-mêmes ils se réjouissent de voir un domaine de pointe, orgueil de leur commune, remonter la pente.

« Il faut préserver, affiner le produit et avoir foi en l'avenir. »

Mais Pierre n'est pas au bout de ses peines : le marché est en plein marasme, les prix de gros s'effondrent, le négoce n'achète plus les grands crus mais se contente de faire des "coups" sur les "villages". Comble du paradoxe, comment écouler ce trop encombrant chambertin ? La vente en primeur aux particuliers, à des prix fort attractifs, est une solution qui ne se heurte qu'au manque de notoriété internationale du domaine. Vendre les raisins aux jeunes et talentueux vignerons de sa commune qui sont bien pauvres en grand cru ? Ceux-ci hésitent à prendre le statut de négociant pour avoir le droit de vinifier ces raisins. Vendre une partie du Chambertin pour acheter des vignes en appellation village ? Il n'en est pas question. Bref, il faut encore attendre, continuer à bien faire, affiner encore le produit, vivre sans luxe superflu, stocker et avoir foi en l'avenir. Il est vrai que Pierre a la vie devant lui et qu'il regrettera un jour, le succès venu, le temps où il pouvait passer des demi-journées entières à faire partager sa passion au visiteur amoureux du chambertin.

M.B.

* *Voir glossaire page 114.*